

美味しさ抜群!

北海道産の「山わさび」と「がごめ昆布」をミックスしました。

清らかな水と空気に恵まれた北海道で栽培した採れたて新鮮な山わさびをフリーズドライにしました。風味が良く、ツーンとした辛さが蘇ります。



がごめ昆布



表面は凸凹状で、かごの目に形状が似ていて粘りが強く、とろろやおぼろなどに多く用いられています。原料は主産地である道南のがごめ昆布です。



からねばの美味しい食べ方

必ず水で戻してからご使用下さい。

昆布6g・わさび中さじ1杯(小袋1袋)に対し、水大さじ3杯が目安です。他、冷奴・納豆等にも美味しくお召上がりいただけます。昆布とわさびの量はお好みで調節して下さい。



からねば 野菜漬

1.



おわんの中にFD山わさびと昆布を入れます。

2.



大さじ3杯の水をいれます。

3.



お箸でまぜるだけ。

お水を入れてまぜるだけで、「ツーン」と、わさびの香りがして粘ってきます。



← 山わさびWFOを水で戻した写真です。

野菜菜のお漬け物に和えて...

- ・冷奴
- ・いかの刺身に
- ・麺の薬味等に添えてお召上がり下さい。

ご注文はフリーダイヤルで ☎ 0120-400-780

(株)TKSタンロン 札幌市厚別区厚別南2丁目12-8
TEL(011)893-2338/FAX(011)893-2711
<http://www.tanguron.com>